



Revista de Estudios Sociales

29 | Abril 2008

Historias de la comida y la comida en la historia

Presentación

Por Juana Camacho, Alejandro Guarín y Y Shawn Van Ausdal



Edición electrónica

URL: <http://journals.openedition.org/revestudsoc/18356>

ISSN: 1900-5180

Editor

Universidad de los Andes

Edición impresa

Fecha de publicación: 1 abril 2008

ISSN: 0123-885X

Referencia electrónica

Por Juana Camacho, Alejandro Guarín y Y Shawn Van Ausdal, « Presentación », *Revista de Estudios Sociales* [En línea], 29 | Abril 2008, Publicado el 09 agosto 2018, consultado el 30 abril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/revestudsoc/18356>



Los contenidos de la *Revista de Estudios Sociales* están editados bajo la licencia Creative Commons Attribution 4.0 International.

Presentación

POR JUANA CAMACHO*, ALEJANDRO GUARÍN** Y SHAWN VAN AUSDAL***

La comida es una de las pocas cosas absolutamente ineludibles de la vida. Esta no es sólo una verdad biológica incontrovertible. La comida ha sido siempre un pilar fundamental de la cultura humana, y las connotaciones simbólicas y sociales de lo que comemos son tan importantes como las nutricionales. Pero a medida que avanzamos hacia un planeta de ciudades la gran mayoría de nosotros se ha ido desconectando del *origen* de la comida. Comer se ha vuelto un ritual más o menos automático que nos enfrenta, tres veces al día en promedio, a un plato que por lo general depara pocas sorpresas. Pero si el acto de comer se ha vuelto irreflexivo, y el alimento homogéneo, los procesos mediante los que la comida nos llega son todo menos automáticos. El plato que comemos al almuerzo, desde el corrientazo hasta los escalopes en el restaurante francés, es la materialización de una variedad de fuerzas históricas, económicas, políticas y sociales que se convierten, literalmente, en materia viva en nuestro cuerpo.

El propósito de este número de la Revista de Estudios Sociales, *Historias de la Comida y la Comida en la Historia*, es resaltar el papel que juega la comida como vínculo especial entre nuestra vida individual y el mundo que nos rodea. Por *historias de la comida* queremos insinuar que lo que comemos (y tomamos) no aparece en nuestras mesas fortuitamente, sino que ha tenido muchas e interesantes vidas pasadas. Toda nuestra comida comienza a existir en el simple pero milagroso instante en que una planta le roba un átomo de carbono al aire que respiramos y lo convierte en tejido sólido. Lo que ocurre después nos puede llevar en direcciones sumamente variadas. A veces nos comemos la planta cruda, sin más transformación que el simple acto de lavarla. Otras veces le damos la planta a un animal para después comernos el animal. Muchas veces transformamos una u otro en una cocina o una fábrica de manera que lo que comemos se parece muy poco al producto inicial. Esto sin contar los movimientos, desde unas pocas cuadras hasta varios miles de kilómetros, que forman la densa red de distribución y comercio de alimentos. La historia de la comida nos ayuda a explicar no sólo por qué comemos lo que comemos, sino qué y cómo nos hemos alimentado en el tiempo, qué significados ha tenido la comida y las decisiones gastronómicas de los pueblos, y cómo han cambiado o se han mantenido nuestros hábitos alimentarios.

Varios de los artículos contenidos en este dossier tienen un énfasis histórico explícito, y es por eso que en este número la *comida en la historia* tiene un significado especial. El papel de los alimentos en la historia va más allá de la satisfacción de una necesidad física básica. A través de la comida se han materializado ideologías y proyectos políticos, se han

* B.A. en Antropología y religión comparada, Hunter College, Nueva York; M.A. en Desarrollo sostenible de sistemas agrarios, Universidad Javeriana, Bogotá. Candidata doctoral, Departamento de Antropología Ambiental / Ecológica, Universidad de Georgia. Temas de investigación: ecología política, antropología de la alimentación, etnoecología, antropología de los sentidos, género, comunidades rurales. Correo electrónico: jcamacho@icah.gov.co.

** Biólogo, Universidad Nacional de Colombia; M.Sc. en Geografía, Pennsylvania State University. Estudiante de doctorado en Geografía, Universidad de California, Berkeley. Trabaja los temas de: economía política de la comida y desarrollo. Correo electrónico: aguarin@berkeley.edu.

*** B.A. en Historia, University of California, Berkeley; M.A. en Geografía, University of California, Berkeley. Candidato a doctorado en Geografía, University of California, Berkeley. Currently finishing an historical geography of cattle ranching in Colombia, and recently published "Medio Siglo de Geografía Histórica en Norteamérica" in *Historia Crítica*, 32 (2006). Correo electrónico: s_vanausdal@yahoo.com.

cimentado ciertos tipos de relaciones de género y se han construido identidades étnicas y nacionales. La comida ha servido para aplacar y para suscitar movimientos sociales, para desplegar sentimientos de solidaridad o para dominar y marginar distintos grupos poblacionales. A través de nuestras relaciones con los alimentos y la cocina se ha redefinido la naturaleza misma del núcleo familiar y de la vida privada. Los alimentos son una fuerza material viva en la historia y en este número insistimos en la posibilidad de usar la comida como un lente que nos permite analizar relaciones sociales, ambientales y de poder.

Las ciencias sociales se han especializado tradicionalmente en estudiar aspectos particulares de los procesos sociales (a la escala del ser humano o de la sociedad, en perspectiva temporal o espacial, por ejemplo). El estudio de la comida es relativamente heterodoxo en tanto el objeto de estudio, como es el caso de este dossier, se define en términos temáticos y no disciplinarios. Dado que la comida abarca tantos ámbitos de la actividad humana, los estudios sobre la alimentación suelen ser interdisciplinarios en alguna u otra medida. A unos les concierne fundamentalmente el plano material y se preocupan por los flujos físicos de comida y los determinantes económicos de qué se produce, cómo se transporta y se comercia, y dónde se consume. Otra perspectiva se centra en los aspectos simbólicos de la comida, interrogándose por los factores que moldean nuestros hábitos y preferencias alimenticias, y lo que significa la comida para el que la consume. A menudo la perspectiva material y la cultural son difíciles de distinguir, porque ambas operan simultáneamente y se modifican mutuamente. Para entender, por ejemplo, cómo el arroz se ha convertido en una piedra angular de la dieta en tantos países del mundo desde el sureste asiático hasta Centroamérica, es necesario estudiar las dinámicas agronómicas, económicas y tecnológicas que favorecieron su producción sobre la de otros granos, así como su introducción y circulación en circuitos de distribución y consumo transnacional como mercancía. Pero estos procesos no se pueden mirar aisladamente de los profundos cambios culturales, tales como la entrada de las mujeres a la vida laboral fuera del hogar, que se han suscitado en los gustos y preferencias alimentarias por este grano que representa muchas cosas: alimento nutricio primario, grano de vida, medicina, plato nacional, comida rápida y de gusto suave para consumidores apurados.

En Colombia los estudios sobre comida no son del todo nuevos, pero ciertamente en la última década se ha despertado un gran interés político, académico, y gastronómico sin precedentes por el tema. En medio de las voces que proclaman el triunfo del crecimiento económico y la pacificación del territorio se escuchan también con fuerza las de quienes reconocen que el fantasma del hambre y la desnutrición recorre todavía grandes partes de nuestras ciudades y campos. El tema de la alimentación se ha anclado firmemente en el discurso político contemporáneo, y la academia ha aportado piezas importantes al debate. Una diversidad de estudios geográficos, antropológicos, históricos y económicos recientes ha revigorizado la investigación y demostrado que la comida es un tema social vital. Se destacan los esfuerzos de personas y grupos de investigación sobre alimentación en el Instituto Colombiano de Antropología e Historia y en la Universidad de Antioquia, que buscan dar visibilidad académica y pública a este campo. Por último, aunque en un registro muy diferente, es innegable que la explosión reciente de restaurantes, escuelas de cocina, publicaciones especializadas y eventos gastronómicos en las grandes ciudades ha situado a la comida como un tema de primera línea en los medios de comunicación nacionales.

Nuestra intención es que el dossier sirva para introducir las muchas posibilidades que el estudio de la comida ofrece a la comunidad académica y al público en general. Aunque el enfoque regional de los artículos es latinoamericano, tratamos de compilar aquí una serie de trabajos sugestivos que cubrieran una gama amplia de períodos históricos, geografías y temas.

En el primer artículo, Rebecca Earle nos lleva en un rápido recorrido histórico para mostrar cómo las elites latinoamericanas han caracterizado la figura del indio borracho, desde la colonia temprana hasta el siglo XX. Con ejemplos de toda la región, Earle explica cómo las condiciones sociopolíticas de las diferentes épocas determinaron cómo las élites percibían la embriaguez de los indios. El artículo no sólo describe en qué forma cambia el significado de la comida y la bebida a lo largo del tiempo, sino que también muestra la forma en que el estudio de la comida ilumina algunos aspectos más generales de la sociedad.

El estudio de Sandra Aguilar Rodríguez también tiene que ver con los discursos que se generan alrededor de la comida. En este caso, el análisis es sobre los intentos del estado mexicano en la década de 1950 de modernizar las dietas de los campesinos, en el marco de una preocupación sobre la fortaleza y el bienestar de la fuerza de trabajo en el país. Aguilar Rodríguez usa la historia personal de uno de los agentes del gobierno mexicano para documentar el esfuerzo –a menudo quijotesco– por poner en práctica los discursos sobre la alimentación en la vida práctica y cotidiana del pueblo mexicano.

El artículo de Marcy Norton¹ analiza las redes sociales a través de las cuales se introdujo el consumo de chocolate desde el Nuevo Mundo hacia España. Aunque los europeos habrían de transformar el chocolate después, la difusión inicial estuvo basada en la asimilación del gusto y las prácticas alimenticias de los indígenas mesoamericanos por parte de los españoles que regresaban a su tierra. Norton rastrea los pasos que siguió el chocolate cuando fue introducido a Europa y encuentra que tanto el gusto como la asimilación de los alimentos foráneos no sólo reflejan las jerarquías sociales sino que también desnudan las contradicciones en las ideologías dominantes.

En el artículo de Robert Weis, el movimiento va en sentido contrario: desde España hacia la Ciudad de México de principios del siglo XX a través de las panaderías y el mundo sudoroso de la producción. Para Weis, el carácter anticuado de este oficio nos ayuda a entender cómo y por qué los inmigrantes vascos lograron colonizar la industria panadera. En este caso, los inmigrantes europeos no fueron una fuerza modernizante, como a menudo se les representa en América Latina. El éxito de su negocio se debió en buena parte a las relaciones sociales de tipo pre-capitalista que mantuvieron con pares y trabajadores. El autor estudia los conflictos sociales en la industria panadera para mostrar que fueron los trabajadores, y no los industriales, quienes impulsaron definitivamente su transformación a una producción capitalista.

De maneras muy diferentes, los dos últimos artículos se refieren al consumo de carne en Colombia. Shawn Van Ausdal trata de explicar por qué los colombianos comen tanta carne de res y tan poca carne de cerdo. Para hacerlo, el autor explora un abanico de posibilidades que van desde el desarrollo de una tradición bovina y la influencia culinaria de otros alimentos hasta las políticas de importación de manteca de cerdo. La clave, sin embargo, está en la economía política de la producción agraria y las múltiples razones que hicieron que la carne de res fuera más barata que la de cerdo.

Alejandro Guarín explora las implicaciones de la tradición de consumo de carne bovina en la Bogotá de hoy. El artículo se concentra específicamente en cómo el sistema de distribución de carne de la ciudad hace posible su consumo entre la población más pobre. Se resaltan las complejas interacciones entre clase social, calidad, higiene, cultura y contrabando que le dan forma a las redes de comercialización y distribución. También se examinan algunas de las implicaciones, a menudo contradictorias, de la política gubernamental para tratar de regular estos mercados.

1 Publicado originalmente en la revista *American Historical Review* (2006), Vol. 111, No. 3.

Los artículos del dossier abarcan un terreno amplio. Los autores provienen de campos tan distintos como la historia, la geografía y los estudios de género, y se mueven temporalmente desde la Bogotá contemporánea hasta la Ciudad de México de Porfirio Díaz y desde los inicios de la España moderna hasta la Lima de 1920. A través de estudios de textos, entrevistas y/o consulta de archivos históricos, los autores trabajan también en una gran variedad de escalas: Latinoamérica, el mundo transatlántico, la nación, la ciudad, la industria, las redes comerciales y la biografía. Los temas que se tratan van desde el significado social de la comida hasta los conflictos laborales de su producción, abarcando historias etnográficas del Estado y la reproducción de un régimen patriarcal. Lo que se resalta en ellos es que la economía política de la producción es inseparable de la política cultural del consumo. Nuestro objeto en el dossier es, en últimas, exponer la amplia gama de posibilidades intelectuales y prácticas que nos ofrece el mundo de los estudios sobre la comida.

Como complemento a esta introducción a los estudios sobre la comida, en la sección “Lecturas” (en esta edición de la revista omitimos la sección “Debate”) incluimos una serie de reseñas de algunos de los textos clásicos sobre la materia –una selección importante pero de ninguna manera definitiva–. Cada reseña es independiente, pero en conjunto se pone en relieve tanto la amplitud del tema como la diversidad de las aproximaciones teóricas y metodológicas. En la introducción a esta sección hacemos explícitas algunas de estas posibilidades y tensiones.

En la sección “Documento”, Juliana Duque y Shawn Van Ausdal analizan cómo han cambiado el carácter y la composición del ajíaco a través de una mirada de casi cuatro siglos a recetas y comentarios sobre este plato.

La sección “Otras voces” se compone en esta oportunidad de tres artículos. Jairo Mora-Delgado se centra en el estudio de una comunidad campesina costarricense con la intención de analizar la forma como el campesinado se enfrenta a la sociedad globalizada. Basa su análisis en el estudio del conocimiento local y las percepciones sobre el ambiente y las instituciones locales observadas en los hogares campesinos.

Oscar Iván Salazar, por su parte, aborda el tema de la fragmentación del espacio urbano a partir del estudio de las prácticas residenciales de familias e individuos de clases medias en Bogotá. Sostiene el autor que existen formas de regionalización del espacio urbano que son el resultado de procesos sociales de largo y mediano plazo que han fortalecido la individualización de la sociedad, reducido el tamaño de las familias y los hogares, y redefinido los significados, formas y usos de la vivienda.

Por último, Andrés Páez retoma el debate sobre las teorías que nos permiten diferenciar lo que es arte de lo que no lo es a partir de una crítica del criterio estético de demarcación esbozado por el crítico de arte Arthur Danto. En su opinión, si dentro de la teoría de Danto se le resta importancia al concepto de mimesis y la concepción teleológica de la historia del arte, la teoría pierde su poder explicativo.

Finalmente queremos agradecer a Sandra Aguilar Rodríguez por haber organizado un panel sobre comida y nación en el Congreso Internacional de la Asociación de Estudios Latinoamericanos de 2007 en Montreal. Tres de los artículos que componen este dossier son producto de dicho panel. ☺

